

Estudo Técnico Preliminar 1/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23466.000936.2023-63

2. Descrição da necessidade

TAG.: Alimentação Transportada para os alunos

A prestação do serviço de alimentação transportada (almoço e jantar) será realizada nas dependências da Contratante, sendo as refeições produzidas nas dependências da Contratada e depois transportadas para serem distribuídas nas dependências da Contratante, o IFRN Campus Natal - Centro Histórico, localizado à Rua das Donzelas, nº 135, Bairro Rocas - Natal/RN - CEP 59.012-190. As refeições serão distribuídas no horário previsto das 11:30h às 13:30h (almoço) e 18:00h às 19h:00min (jantar), devendo estas estarem devidamente posicionadas no balcão térmico impreterivelmente 30 minutos antes do horário determinado para início da distribuição, para que sejam avaliadas pelo Nutricionista Responsável, fiscal do contrato ou outro servidor determinado pela Coordenação de Atividades Estudantis do Campus Natal - Centro Histórico.

Da mesma forma, deve ser disponibilizada alimentação transportada (almoço e jantar) para venda no local, em horário concomitante ou que melhor atenda a clientela, para aqueles que não estejam contemplados no programa de alimentação do campus ou outros interessados possam comprar a refeição, podendo ainda outras vendas de alimentos serem acrescentadas pela contratada.

O Programa de Alimentação tem por finalidade ofertar o serviço de refeição aos alunos, com vistas a possibilitar a permanência do estudante no contraturno para a participação de ações e atividades relativas ao processo de ensino-aprendizagem, projetos de pesquisa e extensão, atividades artístico-cultural, desportivo e político estudantis, priorizando o estudante em situação de vulnerabilidade social. Além de contribuir para a formação integral do estudante através do acompanhamento da equipe multidisciplinar formada por assistente social, pedagogo, psicólogo e profissionais da saúde.

As refeições preparadas deverão ser distribuídas sob a forma de cafeteria mista, na qual o comensal se servirá das preparações dispostas no balcão térmico e apenas as opções protéicas serão porcionados pelos profissionais da Contratada, devidamente capacitados e uniformizados. As preparações deverão ficar disponíveis nos horários estabelecidos e dispostas em balcões térmicos de distribuição tipo self-service (buffet) a quente e a frio, visando garantir o controle higiênico-sanitário das refeições fornecidas.

Vislumbra-se a contratação dos serviços de fornecimento de refeições de forma indireta, por entender-se que é a opção mais econômica, eficiente e eficaz para o *Campus Natal - Centro Histórico*, pois em caso de optar por produção direta dos alimentos (com a obtenção de todos os recursos inerentes à atividade), seria necessário um dispêndio financeiros para a compra dos vários insumos (alimentos em geral), dos vários equipamentos necessários à cozinha (fogões, panelas, refrigerados), e, não menos importante e ainda mais dispendioso, a contratação dos serviços dos profissionais que seriam necessários para o preparo, distribuição e limpeza da cozinha, e dos demais ambientes correlatos a atividade.

Ainda vale lembrar que a contratação pretendida está em consonância com a política que o Governo Federal vem implantando na reestruturação da máquina administrativa através de estratégias de racionalidade, buscando atingir padrões de excelência em qualidade e produtividade, focando sua ação nas áreas fins e reduzindo a demanda por serviços de apoio ao estritamente necessário.

Este órgão possui contrato emergencial vigente com sua finalização em 30/05/2025.

A Contratada deverá manter, em seu quadro técnico um responsável técnico Nutricionista (habilitado nos termos da Lei nº 8.234/1991) regularmente inscrito no Conselho Regional competente, cuja comprovação dar-se-á através de Atestado de Responsabilidade Técnica, no mínimo 30h semanais, visando acompanhar e supervisionar todas as etapas dos processos de produção, transporte e distribuição das refeições.

A Contratada deverá manter, obrigatoriamente, nas dependências da Contratante, nutricionista com autonomia para pronta resolução de problemas, durante todo o período de vigência da prestação dos serviços, substituindo-o, em caso de impedimento, por outro de nível igual ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da Contratante.

A Contratada deverá promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação do serviço.

Observando que neste campus a contratação anterior se deu no modelo de preparação no local, ou seja, dentro das dependências do *Campus*, (23466.001253.2021-61), para este certame licitatório vislumbra-se ser a melhor opção a contratação de serviço de alimentação transportada até o *Campus*, pois se trata de menos custosa e que se adapta à eminência de início de obras na área da cantina, refeitório e cozinha do PNAE, impossibilitando a preparação de alimentos no local.

Essa contratação leva em consideração o exemplo de outros campi, como a contratação do IFRN Campus Santa Cruz e Zona Norte, por exemplo, que tem o serviço da alimentação com preparação externa e transportada ao Campus. Assim, no que tange ao planejamento da licitação não foram identificadas inconsistências que justifiquem a não utilização deste modelo no planejamento.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COORDENAÇÃO DE ATIVIDADES ESTUDANTIS	Rosemery Medeiros Pereira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. INFORMAÇÕES GERAIS PARA O FORNECIMENTO

O fornecimento de refeições deve se dar através de almoço e jantar, de segunda a sexta-feira, e a entrega deverá ser realizada no IFRN *Campus* Natal - Centro Histórico, localizado à Rua das Donzelas, nº 135, Bairro Rocas - Natal/RN - CEP 59.012-190, onde as refeições serão porcionadas e distribuídas, no horário previsto das 11:30h às 13h:30min (almoço) e 18:00h00 às 19h:00min (jantar), devendo estas estarem devidamente posicionadas no balcão térmico impreterivelmente 30 minutos antes horário determinado para início da distribuição, para que sejam avaliadas pelo Nutricionista Responsável, fiscal do contrato ou outro servidor determinado pela Coordenação de Atividades Estudantis do *Campus* Natal - Centro Histórico.

A estimativa de fornecimento de refeições aos discentes contemplados pelo **programa de alimentação escolar** é de até 120 (cento e vinte) refeições diárias (incluindo almoço e jantar), podendo chegar ao total estimado de até 24.000 (vinte e quatro mil) refeições ao longo do período do contrato de

200 dias letivos no período de um ano. A demanda levou em consideração alguns pontos como, a necessidade do discente em permanecer maior atividades acadêmicas, pesquisas, quantidade de horas na instituição em extensão, artístico culturais e desportivas.

A quantidade de refeições diárias pode variar pela dinâmica educacional que podem ocorrer ao longo do ano letivo, havendo eventos, aulas externas e de campo, finais de semestre em que há menos alunos presentes no campus e que por consequência, há a redução de assistidos pelo programa de alimentação do campus.

O serviço a ser prestado é de Refeições Transportadas, servidas na forma de *self service* na modalidade “Livre”, na qual o comensal poderá optar pelos itens disponíveis no cardápio e apenas as opções proteicas serão porcionadas pela CONTRATADA. As preparações deverão ficar disponíveis nos horários estabelecidos e dispostas em balcões térmicos de distribuição tipo self-service (buffet) a quente e a frio, visando garantir o controle higiênico-sanitário das refeições fornecidas.

O controle diário das refeições fornecidas é feito pela Coordenação de Atividades Estudantis/ Serviço Social através de registro da matrícula do aluno e do número de pratos contados e distribuídos na hora da refeição que devem estar em consonância com o pedido;

Qualquer alteração na forma de fornecimento das refeições deve ser previamente autorizada pela fiscalização do contrato designado pela Coordenação de Atividades Estudantis.

A contratada também deve ser disponibilizada alimentação transportada (almoço e jantar) para venda no local, em horário concomitante ou que melhor atenda a clientela, para os que desejem realizar a alimentação fora do programa de alimentação do campus as adquiram.

A contratada poderá explorar, mediante autorização da Administração, a comercialização de alimentos prontos para consumo, como lanches, salgados e bebidas não alcoólicas, desde que atendidas as exigências sanitárias vigentes, não haja prejuízo ao fornecimento das refeições institucionais e sejam respeitadas as normas e diretrizes estabelecidas pela Administração.

A Contratada deverá manter, em seu quadro técnico um responsável técnico Nutricionista (habilitado nos termos da Lei nº 8.234/1991) regularmente inscrito no Conselho Regional competente, cujo comprovação dar-se-á através de **Atestado de Responsabilidade Técnica**, e deverá estar presente no local de prestação do serviço, no mínimo 30 horas semanais, visando acompanhar e supervisionar os processos de produção, transporte e distribuição das refeições.

A empresa deverá comprovar que está registrada e regular no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, através da apresentação do **certificado de registro e quitação** emitido pelo referido conselho.

A Empresa CONTRATADA deverá possuir Alvará Sanitário e de Funcionamento para o local de produção e manipulação de alimentos emitido pela Vigilância Sanitária do Estado do Rio Grande do Norte.

A Empresa CONTRATADA deverá possuir sede e/ou filial na cidade de Natal/RN para realização do pré-preparo, preparo e manipulação de alimentos, a qual deverá atender todos os critérios de segurança higiênico sanitária exigidos pela Resolução nº 216/2004.

A empresa deverá ter um Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados implantados e a ser demonstrado no ato da contratação, ou no máximo em 30 (trinta) dias da contratação.

Não será permitida à CONTRATADA preparar as refeições nas áreas do serviço de alimentação deste IFRN;

O serviço de fornecimento de refeições deverá estar sempre disponível para qualquer evento de interesse deste IFRN;

A empresa vencedora deverá ter sua própria cozinha industrial seguindo padrões técnicos da Vigilância Sanitária do Estado do Rio Grande do Norte, assim como o transporte deverá ser feito em caixas isotérmicas e seguindo as normas de alimentação transportada, afim de garantir a qualidade e segurança higiênico-sanitária das preparações;

A prestação do serviço de fornecimento de refeições envolverá todas as etapas do processo de operacionalização, transporte e distribuição das refeições aos alunos, conforme o padrão estabelecido, no que se refere aos gêneros alimentícios que comporão os cardápios, quantidade, número e tipo de refeições, nos horários definidos pelo IFRN *Campus* Natal - Centro Histórico;

Além das refeições solicitadas e pagas, a CONTRATADA deverá fornecer 2 (duas) refeições extra para o almoço e 2 (duas) para o jantar diariamente, a fim de ser avaliada pelos fiscais do contrato ou pelos profissionais nutricionistas e/ou estagiários de nutrição e assistentes sociais e/ou estagiários de serviço social, contanto que não ultrapasse os quantitativos indicados;

A Contratada deverá fornecer aos seus empregados que atuarem nas dependências do *Campus* Natal - Centro Histórico os fardamentos e equipamentos de proteção e segurança que se fizerem necessários à execução dos serviços. Além disso, deverá manter as instalações destinadas à operacionalização das atividades em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes pertinentes ao assunto.

Em hipótese alguma será permitida a negociação, entre a Contratada e o discente beneficiado com direito à refeição pelo plano de alimentação institucional, da troca da refeição por outros produtos ofertados pela Contratada;

O valor das refeições poderá ser reajustado anualmente, sempre no mês de aniversário da proposta vencedora do certame licitatório, com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA (IBGE) acumulado dos últimos 12 (doze) meses.

O serviço possui natureza continuada, nos termos do art. 15 da IN SEGES nº 5/2017, assim considerado aquele que, pela sua essencialidade, atende à Administração por mais de um exercício financeiro e cuja interrupção pode ocasionar comprometimento da prestação de um serviço público ou cumprimento da missão institucional. Estando, portanto, o atendimento alimentar aos estudantes estabelecido em política institucional, comprova-se a essencialidade deste serviço para a manutenção da execução da finalidade do órgão.

De acordo com o Artigo 106 da Lei 14.133/21, o contrato para o fornecimento de refeições para os alunos dos Institutos Federais será estabelecido por um período inicial de 2 anos. Este prazo foi escolhido para garantir a continuidade do serviço e permitir uma avaliação adequada do desempenho do fornecedor.

No entanto, o Artigo 107 da mesma lei permite a prorrogação do contrato por até 10 anos, desde que o fornecedor demonstre um desempenho consistente e de alta qualidade durante o prazo inicial do contrato. A decisão de prorrogar o contrato será baseada em uma avaliação abrangente do desempenho do fornecedor, levando em consideração fatores como a qualidade das refeições fornecidas, a confiabilidade do serviço e a satisfação dos alunos.

A possibilidade de prorrogação do contrato até 10 anos, conforme permitido pelo Artigo 107, oferece uma oportunidade para estabelecer uma parceria de longo prazo com o fornecedor, o que pode resultar em melhorias contínuas no serviço de fornecimento de refeições. No entanto, qualquer decisão de prorrogar o contrato será tomada com o melhor interesse dos alunos e dos Institutos Federais em mente.

Não se observa a necessidade de exigir a transição contratual da futura contratada, com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, visto que o serviço a ser executado é comum nos

termos do art. 3º, inciso II, do Decreto nº 10.024/2019, que considera comuns aqueles serviços cujos “padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado”.

Deverão ser observadas as práticas de sustentabilidades de que trata a IN SLTI/MPOG nº 01/2010 e o Guia de Contratações Sustentáveis CGU/AGU.

4.2. Recepção das refeições transportadas

A empresa CONTRATADA deverá montar a estrutura de distribuição do objeto, fornecendo equipamentos como: balcão térmico tipo self-service (de aquecimento por calor seco e refrigerado) com protetor de saliva, em número suficiente para armazenar adequadamente todos os itens do cardápio; refresqueira, para servir os sucos; estantes fechadas, para armazenar os utensílios; balanças, termômetros de alimentos, material e mobiliário necessário para higienização e lavagem da cutelaria e utensílios necessários ao servir e trabalho como um todo, da mesma forma demais equipamentos que sejam necessários. Além de fornecer todos os pratos e talheres (limpos e em quantidade suficientes por refeição, embalados individualmente), bem como copos descartáveis e guardanapos, nos locais de distribuição de refeições.

Não é permitida a chegada com atraso do almoço e/ou jantar, assim como a mudança do cardápio ou alteração na qualidade dos ingredientes ou a falta de algum alimento dos itens do cardápio do dia antes do término da distribuição total a todos os alunos. Se houver imprevisto ou alteração deverá ser comunicado com antecedência e com justificativa cabível ao Nutricionista Responsável e/ou Fiscal de contrato;

A recepção das preparações que compõem o cardápio deverá ser realizada por funcionários qualificados para esta função, sob supervisão do nutricionista da Contratada e fiscal do contrato ou servidor indicado pelo campus.

No ato do recebimento deverá ser realizada a conferência de todas as preparações, inclusive pesagem e aferição ou controle de temperatura pela Contratada, com acompanhamento do fiscal do contrato ou servidor designado pela Contratante, para as preparações quentes – temperatura superior a 60°C – e para preparações frias – temperatura inferior a 5°C.

Os lotes de preparações que tenham sido reprovados pela Contratante ou cujo prazo de validade tenha ultrapassado 6h, sendo a contagem iniciada imediatamente após o término da cocção da preparação culinária, deverão ser prontamente descartados.

4.3. Distribuição das refeições

As preparações deverão apresentar aspecto sensorial característico, mantendo-se o padrão de qualidade exigido pela contratante.

A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previsto neste Estudo Preliminar.

A contratada deverá aferir e registrar em formulário próprio as temperaturas dos equipamentos de conservação, das preparações ou dos alimentos durante todo o processo de distribuição, observando os parâmetros previstos na legislação.

Os talheres deverão estar embalados em sacos de papel e dispostos na linha de distribuição, contendo faca, colher, garfo de mesa e colher de sobremesa, dependendo do cardápio do dia.

O cardápio deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas à Contratante e autorizadas pela mesma.

4.4. Considerações sobre higienização

A responsabilidade da higienização das dependências internas e externas e dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço cabe à Contratada, devendo esta fornecer o material de limpeza necessário.

A Contratada deverá manter funcionários encarregados de proceder à limpeza desses locais, durante o horário de distribuição das refeições.

Para higienização dos equipamentos isotérmicos utilizados para o transporte das preparações deverão ser adotados os procedimentos descritos em POP específico da Contratada.

Os coletores de resíduos deverão estar sempre higienizados, e cada coletor deverá estar provido de saco de lixo de tamanho compatível com o tamanho do coletor.

A higiene pessoal dos funcionários deverá ser supervisionada diariamente pela Contratada.

Lista-se, abaixo, os principais documentos normativos a serem observados para o planejamento da licitação no formato pretendido, por meio de contratação indireta, continuada, sem dedicação exclusiva de mão de obra:

- Lei nº 14.133/2021 - Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.;
- Decreto nº 10.024/2019 - Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica [...];
- Decreto nº 9.507/2018 - Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional [...];
- Instrução Normativa SEGES nº 5/2017 - Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;
- Instrução Normativa SEGES nº 73/2020 - Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional;
- Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010 - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;
- Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/2014 Dispõe sobre regras para a aquisição ou locação de máquinas e aparelhos consumidores de energia pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) nos projetos e respectivas edificações públicas federais novas ou que recebam retrofit;
- Portaria n.º 443, de 27 de dezembro de 2018 - Estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta [...];
- Guia Nacional de Licitações Sustentáveis AGU/CGU 2021.

Lista-se, abaixo, os principais documentos normativos relacionados ao objeto que se pretende contratar:

- Lei nº 11.947/2009 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica;
- Decreto nº 7.234/2010 - Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES;
- Resolução nº 37/2017- CONSUP/IFRN – Aprova o Regulamento do Programa de Auxílio Alimentação no âmbito do IFRN;
- Resolução FNDE nº 6/2020 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

- RDC ANVISA 216/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- RDC ANVISA 218/2005 - Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo geral (utensílios, talheres, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, recarga de gás GLP, entre outros), equipamentos e sua respectiva manutenção, mão de obra especializada, operacionalização e administração, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da Contratada, observadas as normas vigentes, entre elas a RDC ANVISA nº 216/2004 e RDC ANVISA 218/2005.

O contratante disponibilizará um espaço para a contratada para higienizar a louça e demais itens necessários para prestação do serviço, como também um espaço para depósito. Em função do gasto de água e energia para o desempenho das atividades, será cobrado um aluguel de utilização do espaço.

4.5. Quanto às características dos ingredientes:

Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas as seguintes características dos ingredientes:

- Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Federal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;
- Arroz tipo 1 (um);
- Feijão novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas;
- Massas com ovos, de primeira qualidade, embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses da data de entrega);
- Folhosos de primeira qualidade (verde textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras e de primeira qualidade, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa);
- Legumes, raízes e tubérculos (no estado in natura, de primeira qualidade, vegetal firme e integro textura e consistência de vegetal fresco, lavado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca);
- Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;
- Leite pasteurizado e queijos com selo de inspeção.
- Polpas de fruta com registro no MAPA

4.6. Do acompanhamento da qualidade das refeições pelos fiscais:

Além das refeições fornecidas previstas no objeto do contrato, a Contratada deverá fornecer até 02 (duas) refeições gratuitamente, de cada tipo (almoço e jantar), diariamente, direcionadas ao Nutricionista Responsável do *Campus* Natal - Centro Histórico, fiscal do contrato e/ou servidor designado pela Coordenação de Atividades Estudantis, a fim de serem avaliadas e o resultado inserido no IMR (Instrumento de Medição de Resultados).

A Contratada deverá realizar a retiradas de amostras de no mínimo 100g de cada preparação/alimento servido em todas as refeições. Devendo elas serem acondicionadas em sacos plásticos transparentes, em temperaturas abaixo de - 4°C, identificadas com o nome da preparação/alimento, data, horário de coleta, coletor da amostra e devem ser mantidas sob controle por um período de no mínimo 72 horas após serem coletadas e armazenadas.

Em caso de suspeita de surto de intoxicação alimentar, a Contratada, após notificação pela Contratante, deverá encaminhar as amostras recolhidas para análise microbiológica e apresentar os resultados no prazo estipulado pela Administração.

4.7. Quanto à composição das refeições para os estudantes:

A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução FNDE nº 06/2020, que dispõem sobre a alimentação escolar no que se refere a:

- Valor energético e recomendações nutricionais;
- Tipos de alimentos e preparações;
- Atender ao disposto no art. 19 da Res. FNDE nº 6/2020, em que para as refeições dos estudantes, recomenda-se no máximo:
- 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
- 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
- 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
- 600 mg (seiscentas miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita;
- Sendo proibida a oferta de gorduras *trans* industrializadas em todas as preparações.
- É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios.
- Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

4.7.1. Almoço:

- 1 opção de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, devendo ter, no mínimo, quatro vegetais com combinações diferentes. A salada cozida com porção mínima de 110g, devendo ter, no mínimo, três vegetais. As saladas cruas poderão incluir frutas.
- 1 opção protéica, sendo respeitadas as opções: carne bovina, suína, pescados, aves;
- 1 opção protéica vegetariana: sendo à base de soja, lentilha, grão de bico ou de outros alimentos usualmente consumidos na culinária vegetariana;
- 1 opção de guarnição: batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa etc.;
- 1 opção de feijão;
- 1 opção de arroz;
- 1 opção de suco de fruta com e sem açúcar: os sucos deverão ser de concentração mínima de 30%, naturais da fruta ou da polpa (não industrializados), seu preparo deverá respeitar rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto e/ou de acordo com a aceitação dos usuários. O sabor do suco não poderá ser o mesmo nas refeições do mesmo dia e não poderá ser repetido durante a semana.
- 1 opção de sobremesa (fruta): Utilizar frutas da época, sem casca e que estejam sempre prontas para consumo, ou seja, nem verde nem madura demais, ou azeda.

4.7.2. Jantar:

- Deverá seguir a mesma composição do almoço ou uma das opções proteicas de origem animal poderá ser substituída por uma sopa com dois pães tipo francês, de acordo com solicitação prévia da Nutricionista/Fiscal de contrato, dependendo da aceitação deste produto na unidade.
- Quando houver a disponibilização da sopa o comensal deverá optar pela refeição completa (proteína, arroz, feijão, guarnição e salada) ou pela sopa com dois pães.
- A composição do jantar poderá ser alterada por preparações específicas: arroz de leite com paçoca; cuscuz temperado com proteína, macaxeira com carne de sol e sopa com dois pães tipo francês, de acordo com a aceitação do público e solicitação do Nutricionista Responsável pelo Campus Natal e/ou fiscal de contrato. Nesses casos, deverão ser sempre ofertados 1 tipo de salada (respeitando as especificações anteriores a respeito das saladas) e disponibilizados café e leite.

4.8. Quanto à frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios

Os cardápios elaborados pela Contratada para cada refeição (almoço e jantar) atenderão às frequências e porções prontas para consumo descritas nos quadros a seguir:

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do ALMOÇO (considerando 2 semanas com 5 dias cada)		
TIPO	PER CAPITA (cozido)	FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL
SALADAS		
Vegetais crus	60g	6
Vegetais cozidos	110g	4
As saladas devem vir temperadas com azeite de oliva extravirgem, limão, vinagre de maçã ou orégano e as cozidas com salsa, coentro ou maionese. Deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais.		
PRATO PRINCIPAL		
Alcatra/Contra filé/Coxão mole /Patinho	170g	2
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	170g	1
Filé de peito de frango	170g	1
Coxa ou sobrecoxa de frango	210g	2
Filé de peixe (pescada, merluza, tilápia)	150g	1
Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão	210g	1
Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta (frango ou carne)	210g	1
Preparação vegetariana - Bolinhos e almondegas feitos com PTS; Omelete com vegetais; Hambúrguer de feijão, grão-de-bico ou lentilha; Lasanha vegetariana; Estrogonofe de soja; e Torta de legumes; etc.	200g	10
GUARNIÇÃO		
Batata doce	100g	1
Batata inglesa	100g	1

Farofa (de farinha de mandioca ou flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho)	60g	3
Jerimum	100g	1
Macarrão	100g	2
Macaxeira	100g	1
Purê, pirão ou suflê	100g	1
ARROZ		
Parboilizado	150g	6
Da terra	150g	2
Integral	150g	2
FEIJÃO		
Preto	150g	3
Carioca	150g	3
Branco ou macassar	150g	2
Verde	150g	2
BEBIDA		
Suco natural	300mL	10
SOBREMESA		
Fruta	100-150g	10

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do JANTAR (considerando 2 semanas com 5 dias cada)		
TIPO	PER CAPITA	FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL
SALADAS		
Vegetais crus	60g	6
Vegetais cozidos	110g	4
As saladas devem vir temperadas com azeite de oliva extravirgem, limão, vinagre de maçã ou orégano e as cozidas com salsa, coentro ou maionese. Deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais.		
PRATO PRINCIPAL		
Alcatra/Contra filé/Coxão mole /Patinho	150g	2
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	150g	1
Filé de peito de frango	150g	1
Coxa ou sobrecoxa de frango	200g	2
Filé de peixe (pescada, merluza, tilápia)	150g	1

Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão	150-200g	1
Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta (frango ou carne)	150-220g	1
Preparação vegetariana - Bolinhos e almondegas feitos com PTS; Omelete com vegetais; Hambúrguer de feijão, grão-de-bico ou lentilha; Lasanha vegetariana; Estrogonofe de soja; e Torta de legumes; etc.	150-200g	10
GUARNIÇÃO		
Batata doce	100g	1
Batata inglesa	100g	1
Farofa (de farinha de mandioca ou flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho)	60g	3
Jerimum	100g	1
Macarrão	100g	2
Macaxeira	100g	1
Purê, pirão ou suflê	100g	1
ARROZ		
Parboilizado	150g	6
Da terra	150g	2
Integral	150g	2
FEIJÃO		
Preto	150g	3
Carioca	150g	3
Branco ou macassar	150g	2
Verde	150g	2
BEBIDA		
Suco natural	300mL	10
SOBREMESA		
Fruta	100-150g	10
SUBSTITUIÇÃO (quando solicitado, conforme aceitação)		
Sopa ou canja (legumes/folhosos, feijão, macarrão, músculo ou frango)	300mL	-
Pão francês ou doce	100g	-
Café com leite sem açúcar	200mL	-

4.9. Quanto ao planejamento dos cardápios:

Os cardápios oferecidos e elaborados pela Contratada devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas, sendo submetidos à aprovação do profissional em nutrição ou servidor indicado da Contratante e em comum acordo com os fiscais do contrato, os quais poderão sugerir alterações;

Os cardápios mensais devem ser montados (acompanhado da lista de ingredientes e informações nutricionais, contendo os valores de energia, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras, cálcio, ferro e sódio) e enviados eletronicamente à Contratante até o 10º dia do mês anterior, assinados pela profissional Nutricionista representante da Contratada. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá a Contratada comunicar com no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida apreciação e aprovação pelos fiscais do contrato;

Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas, por meio de Fichas Técnicas de Preparo, confeccionadas e balanceadas por nutricionista da CONTRATADA, devendo ser elaborados com os valores nutricionais de cada refeição (energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários e fibras). Os cardápios devem apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração;

Quando necessário, devem ser previstas adaptações no cardápio, contendo preparações diferenciadas para contemplar alunos que possuam alguma restrição alimentar, a fim de manter o estado clínico e nutricional do comensal. As adaptações devem ser aprovadas pelo Nutricionista Responsável e/ou fiscal do contrato.

Devem ser previstos cardápios diferenciados cujo padrão alimentar tenha influências de hábitos alimentares socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos comensais;

Os cardápios deverão ser elaborados utilizando alimentos considerados básicos, priorizando os *in natura* e os semielaborados, não sendo permitido servir bebida de baixo teor nutricional, tais como refrigerantes, sucos e outras bebidas similares, bem como bebidas que contenham corantes e/ou aromatizantes artificiais. Evitar, ainda, ou restringir ao máximo alimentos e preparações com alto teor de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sódio;

Os cardápios deverão estar disponíveis em locais visíveis no *Campus*.

4.10. Comercialização de refeições para o público

Deverá ser disponibilizada alimentação transportada (almoço e jantar) para venda no local, em horário concomitante ou que melhor atenda a clientela, para aqueles que não estejam contemplados no programa de alimentação do campus ou outros interessados que desejem adquirir a refeição.

O valor e as quantidades da refeição comercializada deverá ser o igual a licitada no presente pregão.

A Contratada deverá disponibilizar um funcionário exclusivo para receber os valores das refeições, não podendo ser o mesmo que serve a alimentação.

4.11. Comercialização de outros alimentos para o público

A Contratada poderá explorar a comercialização de alimentos já preparados, prontos para consumo, como lanches, salgados, bebidas não alcoólicas e outros itens relacionados, no espaço destinado ao serviço de alimentação do campus, desde que respeitadas as seguintes condições:

1. Autorização e comunicação prévia:

- A Contratada deverá submeter à Contratante a relação dos produtos a serem comercializados, incluindo descrição, preços e condições de armazenamento, com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis antes do início da comercialização, para aprovação.

- Eventuais alterações ou inclusão de novos itens deverão ser previamente informadas e autorizadas pela Administração do Campus.

2. Adequação às normas sanitárias e de qualidade:

- Todos os produtos comercializados deverão atender aos padrões de higiene e segurança alimentar estabelecidos pela ANVISA, incluindo a Resolução RDC nº 216/2004.
- Produtos como bolos, pães, salgados e lanches deverão ser armazenados e expostos em vitrines ou recipientes adequados, de modo a garantir a conservação e integridade dos alimentos.

3. Horários de comercialização:

- A venda de alimentos poderá ocorrer concomitantemente aos horários de distribuição das refeições principais (almoço e jantar), ou em horários previamente definidos em comum acordo com a Contratante.

4. Responsabilidades da Contratada:

- A Contratada será responsável por todo o material necessário à comercialização (equipamentos, utensílios e recursos humanos), garantindo que a atividade não comprometa o serviço principal de fornecimento de refeições aos alunos atendidos pelo programa de alimentação.
- O espaço destinado à comercialização deverá ser mantido limpo e organizado, de acordo com os padrões exigidos pela legislação vigente e pela Contratante.

5. Preços e valores:

- Os preços dos alimentos comercializados deverão ser compatíveis com os valores praticados no mercado local.
- A Contratada deverá apresentar à Administração do Campus, previamente à comercialização, uma tabela de preços atualizada e formalizar qualquer alteração com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis.
- Os preços praticados devem estar visíveis em cardápio e quadro de avisos.

A exploração comercial de outros alimentos pela Contratada visa complementar o atendimento às necessidades alimentares de estudantes e demais usuários do campus, respeitando os padrões de qualidade e sustentabilidade definidos neste Estudo Técnico Preliminar.

5. Critérios e práticas de sustentabilidade

A contratada deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo; realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

Separar as pilhas e baterias disponíveis para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, para que adote, por meio de terceiros, os procedimentos de

reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado desses materiais, em atenção à Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999;

Utilizar equipamentos elétricos e de consumo de gás que apresentem selo PROCEL ou CONPET, respectivamente, de melhor classificação energética para estes, quando aplicável;

A contratada deverá utilizar produtos elétricos que possuam a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na (s) classe (s) de melhor classificação energética e nos termos das respectivas portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória;

Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio, devidamente registrados no órgão de vigilância sanitária competente, do Ministério da Saúde (artigos 14 e 15 do Decreto 79.094, de 05 de janeiro de 1997, que regulamenta a Lei 6.360, de 23 de setembro de 1976);

Conforme rege a Instrução Normativa nº 05/2017 (Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão), Art. 1º, os órgãos da Administração Pública, quando da contratação de serviços, os editais deverão prever que as empresas contratadas adotarão práticas de sustentabilidade na execução dos serviços;

Ressalta-se que para definição dos critérios de sustentabilidade foi utilizado o Guia de Licitações Sustentáveis da AGU.

6. Levantamento de Mercado

A característica do serviço a ser prestado é classificada como comum, conforme já destacado anteriormente. Por essa razão, realizou-se uma análise de práticas de mercado, incluindo consultas a contratações realizadas por outros órgãos públicos com atuação **semelhante ao IFRN**, como a **UFERSA** e verificou-se que já houveram outras contratações similares têm sido conduzidas de maneira padronizada. No mesmo modelo, ou até mesmo o **Governo do Estado do RN** tem pregão vigente (UASG 453719, Pregão 1/2024) o que também demonstra haver empresas atuantes da área.

Da mesma forma, não foram identificadas metodologias inovadoras amplamente praticadas no setor para este tipo de serviço.

Vale salientar que o modelo atual de fornecimento de refeições no Campus Natal - Centro Histórico se dá no formato de **refeições transportadas**, uma vez que **o refeitório do campus encontra-se em processo de início de obras de reforma**, o que inviabiliza a produção de alimentos no local. Esse contexto reforça a viabilidade e a necessidade da manutenção deste modelo no próximo contrato que está em estudo.

Adicionalmente, durante a seleção do contrato emergencial vigente Contrato 057/2024-PROAD/IFRN, foi observado amplo interesse de fornecedores locais, com uma disputa competitiva que resultou em preços compatíveis com o mercado regional. Esse fato demonstra a existência de um mercado ativo e capacitado para atender às necessidades específicas do IFRN.

Os resultados indicam que há uma grande quantidade de fornecedores habilitados, o que garante uma competitividade significativa no momento da seleção por meio de pregão eletrônico. Empresas do ramo alimentício possuem pleno potencial para atender aos requisitos técnicos, nutricionais e operacionais estabelecidos neste instrumento.

Durante o levantamento, observou-se que há diferentes formatos de fornecimento de refeições disponíveis no mercado, entre os quais:

1. **Serviço de alimentação com preparo nas instalações do órgão:**

- Refeições preparadas e servidas diretamente no local da contratante, garantindo maior controle sobre o processo produtivo e sobre a qualidade final do alimento.

2. **Fornecimento de refeições transportadas:**

- A preparação ocorre em instalações da contratada, com o transporte das refeições prontas para consumo até o local de distribuição. Este modelo é amplamente utilizado e foi identificado como o mais viável para atender às necessidades do IFRN, especialmente no atual cenário de reformas estruturais no campus.

3. **Fornecimento em marmitas ou pratos prontos:**

- Refeições entregues individualmente em recipientes fechados, como marmitas. Apesar de ser uma prática existente no mercado, esse modelo reduz significativamente o controle de qualidade pela fiscalização e limita a flexibilidade dos usuários na composição de suas refeições.

Embora o fornecimento por marmitas ou pratos prontos possa ser economicamente vantajoso em alguns casos, ele apresenta desvantagens em termos de controle de qualidade, variedade e adequação às necessidades individuais dos usuários. Por outro lado, o formato **self-service com refeições transportadas** assegura maior controle da fiscalização e flexibilidade na escolha e composição dos pratos pelos usuários, alinhando-se às necessidades institucionais do IFRN.

Além disso, analisou-se a possibilidade de estruturar o certame considerando as refeições como itens individuais, prática já observada em licitações similares. Essa abordagem permitiria uma precificação mais justa e específica para cada tipo de refeição, diferenciando, por exemplo, almoço e jantar. Contudo, para o IFRN, a contratação de um único fornecedor é tecnicamente mais viável, uma vez que facilita a gestão integrada do serviço e evita possíveis inconsistências entre fornecedores distintos atuando no mesmo espaço.

Portanto, conclui-se que:

1. O mercado apresenta alta competitividade, com fornecedores amplamente capacitados para atender às demandas estabelecidas neste ETP.
2. A experiência recente do contrato emergencial comprova o interesse e a capacidade das empresas locais em atender ao objeto.
3. A contratação de refeições transportadas com serviço de distribuição no formato self-service é a solução mais adequada às necessidades do Campus Natal - Centro Histórico, no atual contexto de reforma do refeitório.

7. Descrição da solução como um todo

Com base nos requisitos listados e no levantamento de mercado realizado, por meio de consulta ao sistema **Compras.gov.br**, análise de licitações similares realizadas nos últimos 8 meses e a legislação aplicável, foi identificado que o objeto deste Estudo Técnico Preliminar pode ser executado por empresas especializadas do ramo alimentício que atendam aos critérios técnicos e operacionais estabelecidos.

Identificação da Solução

Considerando as diretrizes do **Regulamento do Programa de Alimentação do IFRN**, o objetivo é oferecer uma alimentação saudável, nutritiva e balanceada aos estudantes contemplados pelo programa e aos demais públicos que frequentam o campus. A solução identificada contempla:

1. **Fornecimento de refeições transportadas** para distribuição em formato **self-service** no Campus Natal - Centro Histórico, atendendo aos padrões nutricionais, operacionais e sanitários estabelecidos.
2. **Venda de refeições** para o público não contemplado no programa de alimentação, nos mesmos padrões e horários das refeições principais.
3. **Comercialização de alimentos já preparados** (lanches, bebidas não alcoólicas e itens relacionados) para atender às necessidades complementares dos usuários do campus, sem preparação local.

Modelo de Contratação

Para garantir a eficiência, os itens a serem licitados serão agrupados para contratação de um único fornecedor. Tal medida é tecnicamente necessária, pois:

- A execução do serviço em um espaço físico compartilhado no campus exige uniformidade nos processos operacionais.
- A gestão integrada de produção, transporte e distribuição elimina possíveis incompatibilidades entre fornecedores e assegura o controle de qualidade.

O quadro abaixo resume os itens e serviços a serem contratados:

Grupo	Item	Descrição do serviço	Unidade
1	1	Fornecimento de refeição tipo: Almoço Composição: 1 porção de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, e a cozida de 110g. 1 porção de prato principal (variando de 170g a 210g): podendo ser carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados ou ave; 1 porção de prato principal vegetariano (200g): sendo à base de soja, lentilha, grão de bico ou de outros alimentos usualmente consumidos na culinária vegetariana; 1 porção de guarnição (100g): podendo ser batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa, pirão ou suflê; 1 porção de feijão (150g); 1 porção de arroz (150g); 300mL de suco de fruta natural da fruta ou da polpa (concentração mínima de 30%) e não industrializado. 1 porção (média de 150g) de fruta como sobremesa (exemplo: banana, melão, mamão, tangerina, maçã, abacaxi, goiaba).	unidade
		Fornecimento de refeição tipo: Jantar Composição (igual ao almoço): 1 porção de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, e a cozida de 110g. 1 porção de prato principal (variando de 150g a 200g): podendo ser carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados ou ave;	

	2	1 porção de prato principal vegetariano (150g): sendo à base de soja, lentilha, grão de bico ou de outros alimentos usualmente consumidos na culinária vegetariana; 1 porção de guarnição (100g): podendo ser batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa, pirão ou suflê; 1 porção de feijão (150g); 1 porção de arroz (150g); 200mL de suco de fruta natural da fruta ou da polpa (concentração mínima de 30%) e não industrializado. 1 porção (média de 150g) de fruta como sobremesa (exemplo: banana, melão, mamão, tangerina, maçã, abacaxi, goiaba).	unidade
--	---	--	---------

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Inicialmente, tomando-se por base o histórico de refeições ofertadas nos últimos anos, que seguia uma dinâmica parecida com a solução identificada neste documento, através do Contrato 108/2022 - PROAD /IFRN (alimentação produzida no campus e em seguida o contrato emergencial Contrato 057/2024-PROAD /IFRN (vigente até o momento), para efeito desse estudo estima-se que a quantidade total de refeições (almoço e jantar) a ser oferecida para atender a demanda dos alunos dessa instituição nos próximos anos será de até 30.000 (trinta mil) refeições/ano, sendo ofertadas de 120 a 150 refeições diárias, considerando-se 200 dias letivos no ano. Vale salientar que deverá ser informado pela fiscalização do contrato, as quantidades semanais de refeições diárias. Não sofrendo, a empresa, ingerência.

As quantificações foram definidas no intuito de atender ao maior número possível dos estudantes que possuem o perfil socioeconômico estabelecido pelo PNAES. Apesar do levantamento realizado por meio do SUAP constatar que durante os anos de 2019, 2022 e 2023, a média de refeições passou de 30.000 em 2019, para até 60.000 refeições anuais em 2022, reduzindo a 40.000 refeições em 2023. Entende-se que a pandemia de 2020 e 2021 levou a um agravamento da situação de vulnerabilidade social dos alunos do IFRN Campus Natal - Centro Histórico, havendo assim a necessidade do aumento do número de refeições ofertadas, porém, em virtude do recurso orçamentário disponibilizado, o número de atendidos necessita de constantes reavaliações.

8.1. A seguir são descritos os pontos considerados na estimativa do quantitativo:

O IFRN reserva no mínimo 50% (cinquenta por cento) de suas vagas para estudantes que tenham cursado integralmente o Ensino Fundamental em escolas públicas, em conformidade com a Lei nº 12.711/2012;

Relatórios do SUAP que detalha a situação socioeconômica dos discentes no ano de 2023, em que aproximadamente 68% têm renda per capita de até um salário mínimo (sendo considerado público para o programa de alimentação);

A partir da demanda reprimida de acordo com relatório do SUAP e e-mail encaminhado pela Coordenação de atividades estudantis do campus, observou-se que apesar do número de inscritos no programa que em 2023 foi de 398 inscrições, destes foram contemplados um total de 350 participantes únicos durante o decorrer do ano. Para esse atendimento, foram necessárias 200 refeições por dia. Para esse atendimento se fez necessário uma emenda parlamentar que reforçou o orçamento do campus provendo essa possibilidade.

Além disso, a quantidade a ser contratada foi calculada tomando como base as solicitações diárias dos alunos que necessitam permanecer no contraturno devido as atividades acadêmicas obrigatórias, assim como, as informações repassadas por meio de entrevistas e análise documental no processo seletivo dos Programas de Assistência Estudantil. Assim, após análise constatou-se que a maioria dos alunos inseridos no programa de

auxílio alimentação comprova estar em situação de vulnerabilidade social, com possibilidade de aumento desse grupo devido as condições econômicas oriundas da pandemia. Baseado apenas nessa informação, se estimaria que o quantitativo versado de 120 a 150 refeições diárias conseguiria atender grande parte da demanda.

Por outro lado, a condição orçamentária que se tem apresentado o IFRN demonstra fragilidade na manutenção destes quantitativos quando analisado o valor contabilizado na pesquisa de preço que será apresentada nos próximos pontos. Neste prisma, os quantitativos necessitam ser reduzidos para que se possa atender ao orçamento possível.

A **quantidade máxima** estimada para a realização dos serviços está demonstrada no quadro abaixo.

Dessa forma, e considerando que nos contratos anteriores não havia distinção entre tipos de refeições, (almoço, jantar), foi realizada a distribuição estimada da quantidade total para cada tipo de refeição, conforme quadro abaixo.

Grupo	Item	Serviço	Quantidade diária de refeições	Quantidade para 200 dias letivos
1	1	Almoço	100	20.000
	2	Jantar	20	4.000
Total máximo a ser solicitado*			120	24.000

* - Pode haver variação conforme descrito no item 4 desta ETP

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 378.960,00

O serviço a ser contratado possui características comuns, conforme já ressaltado anteriormente. Para a definição do valor estimado e subsidiar o planejamento da contratação, foi realizada uma pesquisa de preços por meio do sistema **Compras.gov.br**, em conformidade com a **Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021**, que estabelece diretrizes para a realização de pesquisa de preços para contratações públicas.

A pesquisa foi baseada em licitações federais realizadas nos últimos 8 (oito) meses, abrangendo contratos semelhantes registrados em diversas entidades públicas federais, o que garantiu dados robustos e representativos do mercado. A mediana dos valores pesquisados apresentou o valor de **R\$ 15,79** (quinze reais e setenta e nove centavos) por refeição, com coeficiente de variação de **11,9433%** e desvio padrão de **R\$ 1,7602**. Esses indicadores demonstram uma variação considerável no mercado, mas que ainda possibilita a definição de um valor de referência confiável e alinhado às práticas de mercado.

A **pesquisa de preços** e a respectiva **Nota Técnica de Pesquisa de Preços** são partes integrantes do processo em tela, atendendo às exigências normativas para licitações e assegurando a devida transparência e fundamentação da estimativa de custos.

Além disso, considerando que o serviço possui ampla oferta de fornecedores no mercado, entende-se que há alta competitividade entre os potenciais contratados, o que será explorado no momento da seleção do fornecedor por meio de **pregão eletrônico**. Empresas do ramo alimentício em geral possuem pleno potencial para atender aos requisitos técnicos e operacionais estabelecidos neste instrumento, contribuindo para a eficiência e economicidade da contratação.

A tabela abaixo apresenta o valor estimado para a contratação total no que se refere ao fornecimento de refeições para os campi participantes desta licitação:

ITENS DO GRUPO 1	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE PARA 200 DIAS LETIVOS	PREÇO ANUAL ESTIMADO
1	ALMOÇO	R\$ 15,79	100	20.000	R\$ 315.800,00
2	JANTAR	R\$ 15,79	20	4.000	R\$ 63.160,00
ESTIMATIVA GLOBAL					R\$ 378.960,00

9.1. CONCESSÃO ONEROSA PARA UTILIZAÇÃO DE ESPAÇO.

Para a composição do preço do aluguel do espaço reservado ao fornecimento de refeições, visando oferecer a empresa o espaço para a sua exploração comercial, considerou-se:

9.1.1. Identificação do agente responsável pela cotação: Guilherme Porfirio Penha, Matrícula SIAPE 1825271 (Diretor de Administração).

9.1.2. Caracterização das fontes consultadas:

9.1.2.1. Dada a dificuldade de encontrar imóveis com característica similares ao espaço provisório e ainda levar em consideração o espaço que será construído para o novo refeitório e cantina do Campus, da mesma forma que não se encontrou ao menos três anúncios no OLX.com.br (ou sites similares) com imóveis comerciais no bairro das Rocas para compor uma pesquisa de preços confiável, assim, dificultando o processo de pesquisa e avaliação no momento atual, considerou-se o último valor de aluguel cotado para o espaço reservado à cantina do campus devidamente atualizados pelo IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) e anexado ao processo, trazendo o acumulado desse índice desde o Estudo da ETP 13/2021 que deu razão ao contrato 108/2022 - PROAD/IFRN deste campus.

9.1.2.2. Para fins de incorporação das despesas relacionadas ao consumo de energia elétrica e água, foram considerados os preços praticados pelas concessionárias para a carga estimada de energia a partir dos equipamentos relacionados no rol de equipamentos previstos para espaço reservado ao fornecimento de refeições, relação em anexo, e, com relação ao consumo de água, assumiu-se o consumo mínimo de concessão de água que é de 10m3, tendo em vista ser refeições não preparadas no local, estimando-se apenas a limpeza da cutelatia e limpeza local.

9.1.2.3. Série de preços coletados: A seguir, serão apresentados os preços coletados que subsidiaram a composição dos preços do espaço reservado ao fornecimento de refeições, além do valor a ser acrescido referente ao custo estimado para energia e água, custo esse que será incorporado ao valor da concessão.

9.2. ATUALIZAÇÃO DO VALOR DO ALUGUEL

Conforme descrito no item 9.1.2.1 desta ETP, o modelo/metodologia de cálculo adotado para a atualização do aluguel resulta nos seguintes valores:

VALOR ANTERIOR (R\$)	DATA DA ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO DO PREÇO	IPCA ACUMULADO ATÉ outubro /2024	VALOR ATUALIZADO (R\$)
R\$ 492,00	dez/21	15,810950%	R\$ 569,79

--	--	--	--

Fonte : Calculadora do cidadão do Banco Central do Brasil – memória de cálculo em anexo

Obs. Este valor representa o preço da concessão sem considerar o valor das despesas com o consumo de água e energia elétrica.

9.2.1. Valor estimado da energia elétrica

Para a definição desse valor, foi realizada consulta a Coordenação de Atividades Estudantis quanto aos equipamentos elétricos comumente utilizados nas cantinas, após isso houve uma padronização para adequação a realidade de refeições transportadas, ou seja, menos itens a serem elencados tendo em vista seu modelo que é a utilização do espaço apenas para servir em formato buffet e vendas de alimentos prontos para o consumo. Após isso, foi estimado o tempo de uso e definida a carga dos referidos equipamentos, com pequenas diferenças entre as cantinas dos campi, em razão da realidade local.

Equipamento	Quant.	Potência	Horas/dia	Dias/Mês	Energia (KWH)
Ar condicionado - 24mil btus	1	2,170	8	20	347,2
Máquina de Lavar louças	1	1,900	2	20	76
Freezer horizontal 330 l	2	0,200	15,84	30	190,08
Freezer vertical 280 l	1	0,200	15,84	30	95,04
Refresqueira de suco	1	0,270	8	20	43,2
Estufa de salgados	1	0,750	6	20	90
Balcão self service (Rechaud)	2	2,000	3	20	240
Luminárias	8	0,072	4	20	46,08

(A) Total KWH	1.127,6
(B) Tarifa concessionária COSERN 50% de 0,56 (R\$/kWh) fora ponta	R\$ 0,56
(C) Tarifa concessionária COSERN 50% de 3,15 (R\$/kWh) na ponta	R\$ 3,15
$D = ((A*B)/2) + ((A*C)/2)$ Despesa mensal estimada (R\$)	R\$ 2.091,70

* - Tarifa energética analisada em setembro 2024

9.2.2. Valor estimado da água

Tarifa mínima de água CAERN/RN em out/2024 - até 10m3 = R\$ 47,20 (quarenta e sete reais e vinte centavos)

9.3. VALOR TOTAL DA CONCESSÃO ONEROSA PARA UTILIZAÇÃO DE ESPAÇO

Para a definição do valor total da concessão foram somados, o valor atualizado do aluguel deste Campus e das respectivas despesas estimadas com o consumo de água e energia elétrica.

VALOR DO ALUGUEL ATUALIZADO IPCA (R\$)	VALOR REF. CONSUMO DE ENERGIA (ESTIMADO) (R\$)	VALOR REF. CONSUMO DE Á G U A (ESTIMADO) (R\$)	VALOR TOTAL D A CONCESSÃO (R\$)
R\$ 569,79	R\$ 2.091,70	R\$ 47,20	R\$ 2.708,69

O valor total a ser cobrado a título de concessão onerosa para exploração do espaço está orçada em R\$ 2.708,69 (dois mil, setecentos e oito reais e sessenta e nove centavos).

obs.1.: Os valores mensais a serem pagos pela CONCESSIONÁRIA, referentes a concessão de uso da área da cantina deverão ser recolhidos diretamente no ato do pagamento mensal descontados do valor líquido a ser recebido pela empresa.

obs.2: Poderá haver suspensão de tal valor em períodos de suspensão de período letivo, que acarrete, por opção e notificação do contratado, na suspensão das atividades da empresa no local.

9.3.1 Resumo do método matemático aplicado para a definição do valor estimado da concessão de uso:

Para a definição do valor estimado do aluguel do imóvel, excluindo as despesas, foi adotado como base a atualização dos preços do contrato anterior, utilizando o índice IPCA. Tal abordagem foi necessária devido à ausência de anúncios de imóveis similares na região, impossibilitando a formação de uma amostra comparativa para estimativa de valor de mercado.

Para a estimativa de consumo de energia, foi utilizada a estimativa constante no item 9.2.1.

Para o valor do consumo de água, foi utilizado o valor da tarifa mínima, tendo em vista as características deste tipo de contratação.

9.4 Redução do valor de concessão onerosa para utilização de espaço em decorrência de suspensão de aulas

Enquanto durar qualquer suspensão parcial/total (férias escolares, pandemia, greve, demais eventualidades) de atividades e /ou aulas presenciais do Campus Natal-Centro Histórico do IFRN, o valor da concessão onerosa para utilização de espaço será proporcional aos dias de atividade conforme tabela exemplificativa abaixo:

Dias de Funcionamento	% do valor da concessão de espaço
22 ou mais	100%
21	95,45%
...	
1	4,55%

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A decisão de **não parcelar** o objeto desta contratação e agrupar os itens em um único lote foi fundamentada em critérios técnicos, econômicos, e na viabilidade operacional, observando os princípios da eficiência e economicidade estabelecidos pela **Lei nº 14.133/2021** e demais normativas aplicáveis. O objetivo é garantir uma execução contratual eficiente, integrada e vantajosa para a Administração Pública, atendendo plenamente às necessidades do Campus Natal - Centro Histórico.

1. Natureza Integrada do Objeto

Os itens de fornecimento de refeições (almoço e jantar) possuem a mesma natureza, sendo serviços correlatos e interdependentes. A unificação em um único lote:

- Garante a uniformidade na logística de transporte, armazenamento e distribuição das refeições.

- Facilita o controle de qualidade, permitindo que um único fornecedor atenda aos padrões exigidos em todas as etapas do serviço.
- Evita incompatibilidades técnicas entre fornecedores que poderiam prejudicar a prestação do serviço, como diferenças na metodologia de preparo ou transporte.

2. Eficiência Operacional e Gestão Contratual

A contratação de um único fornecedor proporciona:

- **Simplificação da Gestão Contratual:** Reduz o número de contratos a serem fiscalizados, facilitando a supervisão pela equipe técnica designada e garantindo maior eficiência administrativa.
- **Padronização dos Processos:** Evita divergências operacionais que poderiam surgir com fornecedores distintos para cada item, assegurando consistência nos padrões de qualidade e atendimento.
- **Maior Agilidade na Execução:** Elimina potenciais conflitos de coordenação entre diferentes fornecedores, otimizando a prestação do serviço.

3. Competitividade e Atração de Fornecedores

O agrupamento dos itens não prejudica a competitividade da licitação. Pelo contrário, a análise de mercado realizada, inclusive com base em contratos emergenciais anteriores, demonstra que:

- O mercado fornecedor possui ampla oferta de empresas qualificadas, que têm capacidade técnica para atender tanto o fornecimento de almoço quanto de jantar.
- A unificação pode atrair maior número de participantes no certame, dado que empresas com estrutura robusta preferem contratos que envolvam uma demanda integrada e mais abrangente.
- A prática já foi validada em contratações similares realizadas em outros campi do IFRN, como Santa Cruz e Zona Norte, bem como em licitações realizadas por outras instituições federais.

4. Viabilidade Econômica

A unificação dos itens em um único lote permite:

- **Economias de Escala:** Empresas podem otimizar seus custos operacionais ao atender ambos os serviços, resultando em propostas mais vantajosas para a Administração.
- **Controle Orçamentário:** A gestão financeira é facilitada, com valores específicos para almoço e jantar, o que possibilita maior previsibilidade e controle de gastos ao longo da execução do contrato.

5. Riscos do Parcelamento

Caso o objeto fosse parcelado, os seguintes riscos seriam identificados:

- **Descontinuidade do Serviço:** Eventuais falhas de um dos fornecedores poderiam comprometer o fornecimento das refeições, afetando diretamente os alunos e usuários.
- **Aumento de Custos Operacionais:** A fiscalização e gestão de múltiplos contratos demandariam maior esforço administrativo, elevando custos indiretos.
- **Incompatibilidade Técnica:** Fornecedores distintos poderiam apresentar padrões diferentes de transporte, preparo e armazenamento, prejudicando a qualidade final das refeições.

Segundo Marçal Filho¹ a administração deve buscar o menor dispêndio possível de recursos, assegurando a qualidade da aquisição e/ou da prestação de serviço, o que exige a escolha da solução mais adequada e eficiente dentre as diversas opções existentes já por ocasião da definição do objeto e das condições da contratação, posto que é essa descrição que impulsiona a seleção da proposta mais vantajosa, objetivo precípua da licitação, veja:

“Como regra, as contratações promovidas pela Administração apresentam um custo. Esse custo consiste não apenas no montante de recursos públicos transferidos a terceiros. Mais que isso, o custo imposto à Administração se relaciona com a necessidade de opção entre diversas soluções mutuamente excludentes. Quando a Administração desembolsa um montante de recursos para uma contratação determinada, o referido montante não poderá ser utilizado para promover

outras atividades. Por isso, existe o dever de a Administração desembolsar o menor valor possível para obter uma prestação porque isso lhe assegurará a possibilidade de desenvolver outras atividades com os recursos remanescentes. A vantagem caracteriza-se como a adequação e satisfação do interesse coletivo por via da execução do contrato. A maior vantagem possível configura-se pela conjugação de dois aspectos inter-relacionados. Um dos ângulos relaciona-se com a prestação a ser executada por parte da Administração; o outro vincula-se à prestação à cargo do particular. A maior vantagem apresenta-se quando a Administração assumir o dever de realizar a prestação menos onerosa e o particular se obrigar a realizar a melhor e mais completa prestação. Configura-se, portanto, uma relação custo-benefício. **A maior vantagem corresponde à situação de menor custo e maior benefício para a Administração.**” (grifo nosso)

Em seguida, há também:

“Proíbe-se a aplicação de recursos públicos em empreendimentos com dimensões não estimadas ou estimadas em perspectivas irreais, inexecutáveis, onerosas ou não isonômicas. Não poderá ser desencadeado um empreendimento sem serem cumpridas todas as exigências prévias. Nem sequer poderá iniciar-se a licitação sem o cumprimento de tais requisitos, que se inserem na fase interna da atividade administrativa. (...) As duas finalidades básicas da etapa interna A primeira finalidade da Lei é evitar contratações administrativas defeituosas, assim entendidas aquelas que se inviabilizem ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos. **Outra finalidade legal é promover uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. A definição do contrato e a fixação das condições da licitação. Para atingir essas duas finalidades, é imperioso que a Administração identifique de modo perfeito o objeto a ser executado, a presença dos requisitos legais de admissibilidade da contratação e a conveniência da solução a ser adotada para execução do objeto contratado. Essa é a primeira etapa a ser cumprida pela Administração.**” (grifo nosso)

Conclusão

Diante dos aspectos apresentados, conclui-se que o **agrupamento** dos itens de almoço e jantar em um único lote é técnica, econômica e administrativamente mais vantajoso. A decisão é fundamentada em princípios legais e no planejamento estratégico deste Estudo Técnico Preliminar, garantindo eficiência, qualidade e economicidade na prestação do serviço.

¹JUSTEN FILHO, Marçal. Comentários à lei de licitações e contratos administrativos, 15. ed., São Paulo: 2012, p. 61 e p. 150.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A demanda em questão, que é o fornecimento de refeições (almoço e jantar) para os estudantes do IFRN, é uma necessidade autônoma e independente. Ela não está vinculada nem depende de outras contratações para ser viável ou para ser contratada.

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda. Isso ocorre porque o fornecimento de refeições é um serviço completo em si, que inclui a preparação e a entrega das refeições. Portanto, não requer a contratação de serviços adicionais para ser realizado.

Além disso, a natureza do serviço de fornecimento de refeições não implica em interdependência com outras contratações. Ou seja, a execução deste serviço não afeta nem é afetada pela execução de outros serviços contratados pelo IFRN.

Portanto, a contratação do fornecimento de refeições pode ser realizada de forma independente, sem a necessidade de contratações correlatas ou interdependentes.

Vale ressaltar que esta justificativa deve ser validada pela área responsável pela licitação no IFRN, considerando as especificidades do caso e a legislação vigente.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação destes serviços, que são contínuos devido a sua importância para a manutenção da Instituição, está prevista no Plano Anual de Contratações de 2024.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O presente objeto busca atender à necessidade de manutenção dos serviços de alimentação escolar, integrantes da política de assistência estudantil do IFRN, fornecendo refeições balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.

14. Providências a serem Adotadas

Não há nenhuma necessidade de adaptação direta ao ambiente físico para início das atividades desta tipologia de serviços, tendo em vista que temos um espaço para o funcionamento.

15. Possíveis Impactos Ambientais

O fornecimento de refeições demanda consumo de água, gás e energia elétrica. A contratada deverá assumir os custos destes e de outros insumos da produção, além de apresentar um plano de sustentabilidade indicando as medidas que serão tomadas para garantir o consumo racional e para reduzir o impacto ambiental de sua produção.

A fim de minimizar os impactos ambientais, as refeições deverão ser preparadas e servidas em utensílios reutilizáveis, evitando uso de descartáveis e consequente geração de resíduos, sempre que possível. Além disso, deverão ser realizados: monitoramento do desperdício de alimentos, compostagem dos resíduos orgânicos e separação e correta destinação dos resíduos recicláveis e não recicláveis.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

Esta comissão de contratação declara este estudo técnico viável

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

DALILA NATHALIA BEZERRA MAIA MATTOZO

Membro da comissão de contratação

GUILHERME PORFIRIO PENHA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 25/03/2025 às 14:51:22.

CAMILA DAYZE PEREIRA SANTOS

Membro da comissão de contratação

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ANEXO I - BCB - Calculadora do cidadão (Correção do aluguel).pdf (78.8 KB)
- Anexo II - ANEXO II - Anexo Conta de água Rocas.pdf (116.0 KB)
- Anexo III - ANEXO III - Conta energia 09_2024.pdf (317.93 KB)

Documento Digitalizado Público

ETP_152711-000001-2024

Assunto: ETP_152711-000001-2024
Assinado por: Guilherme Porfírio
Tipo do Documento: Estudo Técnico Preliminar
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:
■ **Guilherme Porfírio Penha, DIRETOR(A) DE DIRETORIA - CD0004 - DIAD/CAL**, em 25/03/2025 14:54:01.

Este documento foi armazenado no SUAP em 25/03/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 2116798
Código de Autenticação: 7055498684

